

# 江苏城乡建设职业学院后勤保障处

## 关于发布《江苏城乡建设职业学院学生食堂管理与考核办法》的通知

各相关部门，学生食堂各经营方：

为进一步加强学生食堂食品卫生安全的监督管理，结合学校实际，特制定《江苏城乡建设职业学院学生食堂管理与考核办法》，现予以发布，请遵照执行。

附件：《江苏城乡建设职业学院食堂违约处罚细则》

江苏城乡建设职业学院 后勤保障处

2025年10月30日



# 江苏城乡建设职业学院

## 学生食堂管理与考核办法

### 第一章 总则

**第一条** 学院遵循现代高等职业教育办学规律，根据《江苏省高校学生学生食堂规范化管理手册》文件精神，通过后勤社会化改革体制、机制创新及相应的制度设计，整合社会和学院资源，构建集教育、教学和后勤服务保障为一体的复合型教育服务载体，提高资源利用率，打造绿色学生食堂，将良好的就餐环境与浓厚的人文氛围相结合，实现“环境育人、服务育人、文化育人”。

**第二条** 为了保障绿色学生食堂理念在管理和运营过程中得到充分体现和落实，同时切实加强学生食堂食品卫生安全的监督管理，进一步贯彻落实学院食品卫生责任制，促进后勤保障处和学生食堂经营方增强服务意识、责任意识和风险意识，提高学生食堂服务质量和管理水平，根据有关制度规定，结合学院实际情况，制定本办法。

**第三条** 通过本办法的制定和实施，学院构建对学生食堂经营方全方位、多角度的管理监督与考核评价体系，对学生食堂经营方进行食品质量与安全、饮食服务质量、学生食堂环境建设、教育教学功能发挥等全方位考核，并制定相应的激励机制，从而实现对企业的有效监督，并充分发挥企业积极性。学院实行物价平抑基金奖励，从食品安全、服务质量、物价平稳多方面对餐饮服务企业进行考核，确保饮食安全和物价稳定。

**第四条** 为进一步加强后勤服务工作的管理，提升后勤服务质量，在分管校长的领导下，后勤保障处负责学生食堂的管理与考核工作，主要包括学生食堂的日常监督、管理、协调等事务，全面实施学院对学生食堂的管理与考核评价工作。

**第五条** 学院对学生食堂的管理与考核本着“明确责任、规范管理、师生评价、全面考核、奖惩合理”的原则进行，并坚持公平、公正、公开。

**第六条** 考核是学生食堂管理过程中必不可少的重要环节。通过考核，使学生食堂切实做好食品卫生安全预防工作，避免师生群体性食物中毒、传染病及其他影响学院稳定的突发事件发生，规避学院学生食堂管理风险，确保学院各项工作秩序正常和广大师生身心健康；通过考核，实现对学生食堂物价的有效监督，实现学生食堂集健康饮食及其文化传播、学习教育、会议报告、社团活动、勤工助学、休闲娱乐等多种功能和综合效益最大化。

**第七条** 本办法的适用对象为学院学生食堂。

**第八条** 学院后勤保障处和学生食堂经营方要具有高度责任感，严格按照本办法规定开展工作和经营活动，逐级落实学院食品卫生安全责任制，在充分保障饮食服务的基础上实现资源整合与优化，探索出可持续发展、多方利益互锁和共赢的全新校企合作模式，为学院事业发展提供有力支撑和保障

## **第二章 管理机构与职责**

**第九条** 后勤保障处为学院学生食堂监督、管理、协调的职能部门，在分管校长的领导下，全面负责组织实施学生食堂考核评价工作，其职责是：

（一）按照《中华人民共和国食品安全法》《江苏省高校学生食堂规范化管理手册》和《江苏城乡建设职业学院安全稳定目标责任书》的有关规定，组织实施食品卫生安全检查考核工作。

（二）制定突发公共卫生事件防控及应急处置工作预案，提高防控群体性食物中毒、传染病及其他突发卫生事件的能力和水平。

（三）认真履行监管职责，加大检查考核力度，后勤保障处、学生食堂经营方专职安全员每天至少一次对照学生食堂安全、质量、环境卫生进行检查和评分，每月至少一次对内部管理进行检查和评分，实现对学生食堂全方位、多角度的监管。对现场发现的问题及时提出整改意见书，督促学生食堂经营方尽快落实整改并通报整改结果。

（四）加强对学院学生食堂关键环节的控制和监管，及时了解学院食品安全状况，发现存在突出隐患的，要及时采取应对措施，预防发生食物中毒事件。

（五）组织对学生食堂经营服务情况进行满意度调查，建立学院监督管理长效机制。

（六）认真履行协调职能，及时反映师生对学生食堂的意见和建议，维护师生的正当权益。

（七）会同学工处、团委、学生社团和学生食堂经营方在学生食堂积极开展学习教育、会议报告、社团活动、勤工助学、休闲娱乐于一体的多功能活动；共同倡导节约、爱护环境和文明就餐，组织引导学生参与学生食堂民主管理。

**第十条** 后勤保障处为学院学生食堂食品卫生安全管理业务部门，负责食品卫生安全业务指导和监督工作，其职责是：

（一）定期进行食品卫生安全知识宣传教育和员工培训工作，做好食物中毒、传染病防控工作；

（二）配备专职食品卫生安全监督员，按规范化、标准化要求，每天对学生食堂的卫生、证照、操作流程、原材料质量、食品留样、餐具消毒、饭菜质量等各个环节进行检查考核，以确保学生食堂的食物安全；

（三）每天检查都必须有记录，发现问题应现场责成整改并跟踪改正，特别加强对学院学生食堂关键环节的控制和监管，发现问题应现场责成整改并书面通知，食品卫生安全监督员督促整改措施的落实到位；

（四）配合上级主管部门、卫生行政部门开展食品卫生安全专项整治和日常检查考核工作，及时消除食品卫生安全隐患，建立健全学院学生食堂食品卫生安全检查考核制度。

**第十一条** 学生食堂经营方为学院学生食堂日常服务和经营单位，负责学院饮食服务和保障工作，其职责是：

（一）制定本企业食品卫生安全责任书，层层签订食品卫生安全责任书，责任到岗、责任到人，明确每个岗位、每个人必须履行的责任和义务，建立责任追究制度。

（二）及时按照投标承诺购买饮食场所学生食堂卫生安全和消防安全公共责任保险。

（三）积极配合学院职能部门和卫生行政部门的食品卫生安全监督和考核，及时消除食品安全隐患，保证食品卫生安全，一旦发现食物中毒事件，必须立即向学院汇报，并做好相应应急处理工作。

（四）抓好员工队伍建设和日常培训工作，不断提高员工安全意识、责任意识、风险意识和管理水平，坚决杜绝食品卫生安全和消防安全隐患，确保学院安全与稳定。

（五）积极配合有关部门、学生社团开展教育学习、会议报告、社团活动、勤工助学、休闲娱乐等活动，按照投标承诺开展勤工助学活动，提供勤工俭学岗位。

（六）坚持自查自纠，定期和不定期对学生食堂安全进行全面检查，把食品卫生安全和其他安全工作落到实处，做到有制度、有措施、有奖惩、有效果。

（七）为师生提供的餐饮服务，要做到花色品种变化多样，同时要随行就市、质价相符，不得擅自提价，既要保障安全和遵守市场规律，又要充分考虑师生的消费能力，严格控制饭菜价格，保持饭菜价格稳定。中低价菜比例要在 70%以上，按 3:4:3 的比例供应高价菜（4 元以上）、中价菜（2 元至 4 元，含 4 元）和低价菜（2 元以下，含 2 元）。

（八）提升烹饪制作和服务的科技含量，做到每餐营养搭配合理，体现饮食文化和保健功能，并根据不同的季节和不同的教学阶段特点，为师生提供汤水、各类保健和营养套餐等服务。

（九）学生食堂经营方负责人应在岗在位，亲自参与学生食堂经营管理，构建畅通有效的学生投诉和意见处理的渠道和机制，以开放的态度接受和处理师生的投诉和建议；学生食堂经营方在

经营过程中要通过实施学生食堂值班经理制度，并结合设立意见箱、参与相关会议、公开学生食堂负责人联系方式、现场征求和处理师生意见与建议等方式，不断提高服务水平和饭菜质量，努力将学生食堂办出特色、办得更好；

（十）学生食堂经营方要认同学院的管理理念，积极参与后勤服务和教育教学活动，与学院共同打造新型多功能文化学生食堂，真正体现以人为本、服务学生的宗旨。

### 第三章 考核内容

**第十二条** 学生食堂按时营业，工作时间开足窗口并且保证有热饭菜及副食品供应，做到膳食质量好、分量足、价格适宜、服务优质。

**第十三条** 学生食堂工作人员文明用语、热情服务，耐心听取师生意见和建议，及时改进服务中的不足。

**第十四条** 学生食堂工作人员定期体检，持有效健康证上岗，上岗时注意个人卫生，工衣、工帽、手套、口罩穿戴整洁。学生食堂要加强食品从业人员的卫生知识教育和培训。

**第十五条** 学生食堂有通风、防潮、防尘、防鼠、防蟑螂、防蝇和排烟、排气、洗手消毒等措施。

**第十六条** 学生食堂室内环境干净整洁，桌椅干净整齐，无垃圾、杂物、无污渍。要经常清理学生食堂内外水池、下水道，确保畅通，学生食堂内外的油渍应及时清理。

**第十七条** 食物放置离墙离地，洗消间、粗加工间、烹调间、熟食间、售卖间、仓库等干净整洁，功能布局合理；冰箱冰柜内生熟食分开，内无杂物、无过期霉变食物，并定期清理、除霜、消除异味。

**第十八条** 餐具洗消有洗消流程，进行洗消登记及管理；熟食间、售卖间、传菜电梯等每天进行紫外线消毒，并做好消毒记录；留样要足量，留样品种要齐全，留样必须记录，样品保存时间须满 48 小时，留样冰柜内不得存放与留样无关的食材。

**第十九条** 在食品原料加工、生产、贮存、包装、留样、销售过程中，要加强管理，防止交叉污染。不得缺斤少两、不得销售变质、过期和“三无”食品。

**第二十条** 坚持从正规渠道采购符合标准的食品原料，规范进货索证制度，建立食品采购电子台账，按规定对有关票、证进行存档。

**第二十一条** 设立专职食品安全监督员，每天对学生食堂卫生、证照、操作流程、原材料质量、食品留样、餐具消毒、饭菜质量等各个环节进行检查记录，发现不符合要求的，责令及时改正，做到层层把关、责任到人，确保安全。

**第二十二条** 每月定期公布主、副食市场信息、价格，保持饭菜价格和质量稳定。饭菜应明码标价，售价与标价一致。

**第二十三条** 按照“营养、卫生、合理”的原则，丰富饭菜品种，保证饭菜质量稳步提高，价格档次合理搭配、物美价廉。中低价菜比例达 70%以上。

**第二十四条** 开展特色服务，最大限度满足广大师生多层次、多元化和多样化的饮食需求。

**第二十五条** 按照现代高职教育发展方向，加强学生食堂文化建设，不断优化餐饮服务环境、完善活动设施，将学生食堂办成集教育教学和后勤服务保障为一体的复合型教育服务载体，打造集健康饮食、文化传播、学习教育、会议报告、社团活动、勤工助学、休闲娱乐等多功能的新型文化学生食堂，达到“环境育人、服务育人、文化育人”的目的。

#### 第四章 考核方式

**第二十六条** 学院对学生食堂经营方采取日常检查的考核方式，并做好相应评分、统计、存档和公布工作。每月日常检查考核得分为各学生食堂月度综合分，综合分作为学院对学生食堂经营方进行奖惩的基本依据。

日常检查是监督管理工作的主要任务和日常工作，也是检查人员每天需要认真做好的本职工作，日常检查由后勤保障处专职安全员和后管会学生代表共同实施，每日对学生食堂安全、质量、环境卫生进行评分，每月对内部管理进行评分，每月按以下权重计算综合分值：学生食堂安全占 35%、质量占 30%、环境卫生占 25%、内部管理占 10%。

**第二十七条** 在检查考核过程中，对于学生食堂经营方违反招投标书、双方合同或有关法律法规的行为及师生投诉要做好记录，作为按照合同和有关文件规定处罚经营单位的依据。

## 第五章 考核结果

**第二十八条** 每次检查考核后，考核人员将评分和检查结果进行统计汇总，填写学生食堂现场检查情况表，形成联合检查报告，建立学生食堂检查档案，并将联合检查报告及时反馈学生食堂经营方，对于存在的问题要下达整改通知书。学生食堂经营方应在限定时间内完成整改并报后勤保障处进行检查验收。

**第二十九条** 对于检查中发现的涉及学院有关职能交叉的问题，由后勤保障处负责调查核实和协调处理，形成齐抓共管的工作局面。对于检查中发现的严重问题，要及时上报主管领导，采取有效的措施及时解决。

**第三十条** 对于检查考核过程中出现的问题，后勤保障处应认真分析和总结，提出改进建议，并加强沟通与合作，逐步健全完善学生食堂管理与考核制度。

## 第六章 处罚措施

**第三十一条** 学校后勤保障处对食堂行使监督管理、检查、协调的职能，对违反本制度的单位实施处理或报学校处理。

1、对违反有关法律法规，造成重大食物中毒事故或安全事故，且情节特别严重的，由上级行政机关或公安部门依法追究相关责任人的责任。

2、对违反本办法，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患或重大安全事故的，给予后勤保障处相关人员相应的行政和经济处理。属于学生食堂经营方责任的，予以撤换或终止经营合同。

3、对累计三次及以上违反本办法的有关条款，在师生员工中造成不良影响的食堂工作人员，根据规定给予撤换或终止劳务合同。

4、根据学生食堂管理与考核的结果确定学生食堂经营保证金返还比例。

5、对月考核综合分数低于 70 分累计超过三次（含）的学生食堂经营方，予以撤换或终止经营合同。

6、当连续两学期满意度分数低于 70 分的学生食堂经营方，予以撤换或终止经营合同。

7、对学生食堂经营方有食堂违规违约的具体情形，按照《江苏城乡建设职业学院食堂违约处罚细则》（附件）执行。

## 第七章 附则

**第三十二条** 本办法从公布之日起施行，由后勤保障处负责解释。

附件：

### 江苏城乡建设职业学院食堂违约处罚细则

序号	类别	违 约 内 容	违约金 (元)
1	制度与人员管理	岗位职责、操作规范、服务标准、应急处置预案等管理制度不健全、无落实、无公示	1000
2		缺少防火、防盗、防投毒措施及制度、或有措施有制度但未落实到位。	1000
3		台账不齐全或弄虚作假	1000
4		台账登记不及时、管理不规范	500
5		未按要求做好岗前培训，无员工培训记录	500
6		人员未按合同要求配备到位，或长期请假未安排顶岗人员	1000/人次
7		项目负责人无故脱岗	500
8		无食品卫生安全管理组织，或安全管理人员工作不到位	1000
9		从业人员无有效健康证明，使用有违法犯罪记录的人员或使用未在后勤保障处备案的人员	500
10		工作场所员工未穿工作服、未戴工作帽、手套、口罩或出餐厅未及时更换工作服等，有上述情况之一的	500
11		工作人员衣、帽不整洁，长发不盘起未置于帽内，戴手饰，留指甲等不卫生行为之一	300
12		闲杂人员进入后场、操作间	300
13		厨房炉灶开着，无人看管的	1000
14		晚上下班后，门窗、燃气阀门、电闸、水龙头等不关闭，有上述情况之一的	500
15		未严格执行食堂门禁管理制度，通道门未保持常闭状态	300
16		工作人员在非指定区域吸烟或在工作期间玩手机、闲聊等与工作无关行为之一	100
17		饭菜质量与价格	出现夹生饭、稀饭太稀或有兑水现象等
18	糕点、面点出现僵、硬、苦涩、板结；炒菜出现焦、黄、烂、生等质量问题之一		500
19	出售变质、变味、超过保质期的食品		5000
20	出售食品中有异物		100-5000
21	不明码标价、定价无依据、未经学校同意擅自提价		2000
22	一元以下菜未按协议要求准备充足；免费汤、调味品供应不足		500
23	所售品种量价、配比、质量不符合协议或监管要求；缺斤少两的		500-2000
24	食品高中低搭配不合理、供应品种未达到协议要求、基本保障菜品供应不足		500
25		集中用餐时间出现3人以上肠胃不适瞒报不报	5000
26		集采物资未从中标供货商处进货	2000
27		采购、使用不符合食品安全标准的食品原材料、食品添加剂及相关产品	10000

28	采购、使用不符合食品安全标准的食品包装、用具	5000
29	未进行蔬菜农药检测，或未做好记录	1000
30	食品原材料采购进货索证索票不全	1000
31	食品原材料未按要求进行进货验收	1000
32	销售高危食品（扁豆、四季豆、刀豆、蚕豆，青咸或青雪菜，青川鱼等）	1000
33	食品留样量不足，样不全，或无留样记录	1000
34	食品添加剂未实行五专管理、或台账记录不全	1000
35	剩饭菜、隔餐隔夜食品未按要求进行标准化处理或未及时做好处理台账	1000
36	冰箱管理不规范，未加膜加盖，或使用有色塑料袋封装或覆盖食品、外包装直接放入冰箱、冰箱内食材未按要求填写标识等	500
37	原材料带外包装箱放置操作台、进入售餐区	500
38	防蝇、防鼠、防尘、消毒等设施设备不齐全，维修不及时，使用不正常	300
39	冰箱内或货架上生熟食品、荤素食品、成品与半成品、食品与杂品未严格分开	1000
40	待出售的主副食品未根据季节加盖或加罩，未做到冬保暖、夏防蝇	500
41	各种炊事机械、电器设备及用具摆放凌乱，无专人管理，使用完毕清洗不干净	200
42	餐具清洗、消毒不符合食品安全要求	500
43	在存储、预加工、加工过程中发现有腐败发霉、变质变味、生虫的食品原料、半成品、成品等未及时处理	1000
44	未做到工完场清，下脚料等未及时清理	200
45	食品、半成品筐、笼、盘和洗净的菜筐着地放或叠加摆放	200
46	洗鱼、肉、蔬菜、清洗拖把等水池存在交叉使用现象，水池无标识	200
47	抹布未分开使用，未在指定的池内清洗	200
48	冰箱、冰库、冰柜积霜严重，有异味；堆放杂乱	300
49	仓库内摆放凌乱，食品与杂品混放，原料未离地离墙	300
50	冰箱、餐具柜、调料柜等家具家电外部不清洁，无明显标记	300
51	灶台、案头不清洁，排油烟罩油渍严重	300
52	卫生包干区卫生不清洁，有卫生死角，地面有积水	300
53	餐具未严格按照消毒程序消毒，未存放在专用餐具柜内	300
54	各操作台、货物架、柜台清扫不及时不干净，有灰尘、油污等	300
55	消毒剂未存放规定场所，未做有效标识标牌	300
56	收餐不及时，桌面不及时清理，造成就餐拥挤	300
57	餐桌上有乱张贴	300
58	后场、操作间地面脏乱、潮湿、有污渍，指定位置外存放私人物品	300
59	有违反食品卫生安全加工售卖操作规范的现象	500

食  
品  
安  
全  
与  
卫  
生

60		下水道未疏通，或清理不及时、堵塞有异味，垃圾桶清理不及时，外面脏，未套袋加盖	500
61	优质服务	窗口服务态度生硬，语言不文明	300
62		无故推迟或提前结束营业时间	300
63		打饭、打菜短斤缺两，计量不准、强打强卖	300
64		举止不文明不卫生如：掏耳朵、挖鼻子等	300
65		与就餐者发生争吵、甚至打架	3000
66		窗口未开足或擅自停止窗口营业	1000
67		未按照规定时间出菜或在正常供应时间内饭菜变凉	300
68		未使用售货工具出售食品或出售掉在地上或工作台上的食品	300
69		收费出错（投诉经查实）	200
70		其它管理	窗口未通过微卡系统私自收费
71	未经许可，员工在食堂门口南广场送货卸货		300
72	餐厅楼层厕所不整洁，有积垢等		500
73	员工汽车、自行车、电瓶车等违规停放或违规充电		100
74	未经允许私自蒸用米饭		5000
75	未经许可，擅自增加或变更经营品种		1000
76	私自占用食堂公共场地堆放物品或进行其它经营活动		1000
77	私自处理餐厨废弃物，不按规定倾倒食物残渣和食堂垃圾		500
78	未经允许，在食堂内外摆放宣传牌（宣传新品种等）		300
79	未积极配合学校搞好共建工作		500
80	意见簿缺失、反馈意见改进不到位		300
81	不服从学校监管人员管理，拒绝接受学校监管		2000
82	校级及以上安全生产及食品卫生大检查不合格		500-3000
83	与服务对象矛盾问题处理不及时（经查实）		1000
84	与服务对象矛盾问题处理不及时，发生舆情事件的（经查实）		5000
85	不按时提交财务报表及相关资料的	2000	

**说明：**

1. 上述细则中违约金按次计算，违约金单次在500元及以下的，为首违不罚，同类违规现象再次发生，按标准收取违约金，第三次违约金翻倍，第四次校方有权要求停业整顿直至解除协议；违约金单次在500元以上的，首次按标准收取违约金，第二次违约金翻倍，第三次校方有权要求停业整顿直至解除协议，其中违约金单次在5000元以上的，首次按标准收取违约金，第二次校方有权要求停业整顿直至解除协议。
2. 本细则未涉及到的违规行为，按相关法规和制度执行，或参照相近违约行为处理。
3. 所有违约金款项，由学校财务在月度结算时一次性扣除。
4. 本细则自公布之日起实施，每年修订一次。最终解释权归江苏城乡建设职业学院后勤保障处。